

Anisbrot mit Buttermilch

Warum nicht mal ein anderes Brot ausprobieren? Das Anisbrot mit Buttermilch ist sicher einen Versuch wert! Bei diesem Rezept wird das Brot im Brotbackautomaten gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

200 ml	Buttermilch
200 ml	Wasser
1 EL	Sauerteigextrakt
1 EL	Rübensirup
250 g	Vollkorndinkelmehl
150 g	Roggenvollkornmehl
50 g	Weizenschrot
1 TL	Salz
1 TL	Trockenhefe
2 TL	Anis
30 g	Pinienkerne
30 g	Sonnenblumenkerne

Zubereitung

1. Für das Anisbrot mit Buttermilch zuerst den Sauerteigextrakt mit Buttermilch, Wasser und Rübensirup vermengen. Nach und nach das Dinkel- und Roggenvollkornmehl, Schrot, Salz, Trockenhefe und Anis zugeben.
2. Zuletzt (nach dem Piepsen, das die nächste Zutatenzugabe anzeigt) die Pinien- und Sonnenblumenkerne hinzufügen. Das Brot nach Anleitung des Automaten backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Das Anisbrot mit Buttermilch schmeckt am besten gebuttert mit Zuckerrübensirup oder Apfel-Rübenkraut.